

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 24/05/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Tampa Gastronorm GN 1/1 com Encaixe para Colher

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.064	Modelo:	TEPCGN1/1
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	TEPCGN1/1

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/1 prática com encaixe para colher, ideal para manter a higiene e organização em cozinhas profissionais e buffets.

Descricao Completa

Tampa GN – Facilite o seu Serviço

Assegure a máxima higiene e eficiência na sua cozinha profissional com esta tampa gastronorm. Concebida especificamente para recipientes de tamanho GN 1/1, permite manter os alimentos protegidos e convenientemente organizados. O encaixe integrado para colher é uma funcionalidade prática que evita a contaminação cruzada e melhora a apresentação no serviço, sendo ideal para buffets, refeitórios e serviços de catering.

Aplicações Profissionais

Perfeita para a conservação e apresentação de pratos quentes ou frios em cozinhas de restaurantes, hotéis e bares. Esta cobertura é indispensável para buffets self-service, refeitórios e qualquer serviço de catering que exija funcionalidade combinada com os mais altos padrões de segurança alimentar. O manuseamento otimizado contribui para um fluxo de trabalho mais ágil e uma experiência superior para o cliente.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Tampa Gastronorm
Formato	GN 1/1
Funcionalidade	Encaixe para colher

Perguntas Frequentes

A que dimensões de recipiente GN esta tampa se adapta?

Esta tampa foi projetada para encaixar perfeitamente em recipientes Gastronorm de tamanho GN 1/1, que possuem as dimensões padrão de 530x325 mm, garantindo uma cobertura eficaz e segura.

Qual a vantagem do encaixe para colher?

O encaixe para colher é uma característica que permite manter a colher de serviço no recipiente, sem que esta escorregue para dentro do alimento, promovendo a higiene e facilitando o serviço em buffets e expositores.

Este produto é adequado para uso em banho-maria?

Sim, as tampas gastronorm são geralmente fabricadas para suportar variações de temperatura, tornando-as aptas para o uso em banho-maria, bem como para refrigeração, protegendo os alimentos em diversas condições.

Como devo proceder à limpeza e manutenção da tampa?

Recomenda-se lavar a tampa com água morna e detergente neutro, ou em máquina de lavar loiça industrial. A sua superfície lisa facilita a limpeza, impedindo a acumulação de resíduos alimentares e garantindo a máxima higiene.

Este artigo é resistente e durável para uso em ambiente comercial?

Sim, a construção pensada para ambientes profissionais garante que esta tampa seja robusta e resistente ao uso contínuo, aos impactos e às lavagens frequentes, assegurando uma longa vida útil no seu negócio.